



COMMUNE DE SAVIGNY

Préavis de la Municipalité de Savigny au Conseil communal

02/2020

Demande de crédit pour le remplacement de l'équipement de la cuisine du Forum

Date proposée pour la séance de commission ad hoc :

Mercredi 5 février 2020 à 19h30

Salle des commissions de la Maison de commune

Réf. : 35.01

I:\3-DOMAINES-BATIMENTS-PROPRIETES-COMMUNALES\35-PATRIMOINE-ADMINISTRATIF\35.01-batiments-communaux-publics\Forum\Cuisine\preavis_02-2020.docx

Savigny, le 9 janvier 2020

TABLE DES MATIERES

1. Motivation du projet	3
1.1 Bâtiment du Forum.....	3
1.2 Constat.....	3
1.3 Objectif.....	4
2. Projet	4
2.1 Descriptif des travaux.....	4
2.1.1 Equipement.....	4
2.1.2 Sanitaire.....	6
2.1.3 Electricité.....	6
2.1.4 Ventilation.....	6
2.1.5 Maçonnerie, carrelage.....	6
2.1.6 Nettoyages de fin de chantier.....	6
2.2 Coût des travaux.....	7
3. Crédit	8
3.1 Montant du crédit.....	8
3.2 Amortissement.....	8
3.3 Charges d'exploitation.....	8
3.4 Financement.....	8
3.5 Commission des finances.....	8
4. Conclusions	9

Madame la Présidente,
Mesdames les Conseillères, Messieurs les Conseillers,

Nous avons l'honneur de solliciter un crédit de CHF 224'600.00 pour remplacer l'équipement de la cuisine du Forum.

1. Motivation du projet

1.1 Bâtiment du Forum

Le crédit de construction du Forum a été demandé au Conseil communal par un préavis du 23 juillet 1982 et a été accordé le 30 août 1982.

La construction a débuté 1983 et s'est terminée en 1985 par la réalisation des aménagements extérieurs.

Au fil des années, le Forum a fait l'objet de divers travaux d'entretien plus ou moins lourds, notamment à travers les trois crédits-cadres de 2005-2009, 2010-2014 et 2015-2019. Une synthèse de l'utilisation annuelle de ces crédits-cadres est versée au rapport de gestion de chaque année concernée.

Par ailleurs, il a également fait l'objet de deux demandes de crédit : en 2002 pour la réfection des aménagements extérieurs (préavis n° 12/2002) et en 2017 pour la mise en conformité des locaux communaux aux prescriptions de protection incendie (préavis n° 01/2017).

Durant les ~ 35 ans d'exploitation de ce bâtiment, les appareils et les équipements de la cuisine ont été entretenus et réparés, mais non remplacés, à l'exception de la machine à laver les verres en 2017. Bien conçus, l'aménagement et l'agencement de cette cuisine répondent à nos attentes et à celles des nombreux utilisateurs.

1.2 Constat

Naturellement, il s'avère désormais que ce matériel est usagé et s'essouffle ; le problème principal est que les pièces de rechange pour entretenir et réparer les machines ne sont plus disponibles.

Actuellement, le bouchon du lave-vaisselle ne ferme plus correctement et l'eau coule durant le lavage ; l'un des trois corps de chauffe de la marmite normale ne fonctionne plus.

A très court terme, nous craignons pour le four à air chaud, dont la dernière réparation peut être qualifiée de fortune, ainsi que pour la braisière ; or, ils sont indispensables à l'exploitation de la cuisine.

Les autres appareils montrent tous des signes de vieillissement irréversibles et seront progressivement hors service. C'est inéluctable.

Dans le contexte d'une cuisine à usage collectif, il convient notamment de considérer que :

- Elle est mise chaque semaine à disposition de locataires et doit être opérationnelle. Il n'est pas envisageable que certains appareils soient inutilisables.
- Des restaurateurs cuisinent sur place.
- Le remplacement de quelques appareils induit potentiellement des modifications de l'agencement et des infrastructures (dimensions, normes, emplacements), comme par exemple : adaptations des surfaces en inox et/ou du carrelage, raccordements sanitaires, raccordements électriques, mises aux normes électriques, sanitaires, etc.
- Passé un seuil de vieillissement, la réfection devient du bricolage et n'est plus profitable, ni conforme à la destination des locaux.

1.3 Objectif

Au vu de ce constat, nous avons pris l'option d'assainir cette cuisine et à cet effet de proposer le renouvellement intégral de l'équipement. En revanche, nous avons limité les modifications de l'agencement au strict nécessaire et à des points d'optimisation ; l'aménagement reste ainsi sensiblement le même.

Ce projet ne constitue pas un imprévu ; il a été porté aux plans des investissements 2019-2023 sur 2020 et 2020-2024 sur 2022. Nous avons cependant été trop optimistes et soucieux de réaliser des économies lors de l'établissement du dernier plan des investissements ; la projection du plan des investissements 2019-2023 de 2018 était plus en phase avec la réalité qui se profile aujourd'hui.

2. Projet

2.1 Descriptif des travaux

2.1.1 Equipement

- Le projet est illustré sur le plan annexé au présent préavis.

Le descriptif ci-après commente les nouveautés et modifications apportées à la cuisine existante par le projet, en suivant la légende figurant sur le plan.

- Appareils thermiques

- Positions 1.1 et 1.2

La capacité du four existant (en position 1.1) a été répartie sur deux appareils, d'une capacité respective de 350 personnes (1.1) et de 150 personnes (1.2A), afin de rationaliser leur utilisation.

- Position 1.3

La marmite normale existante, dont l'un des trois corps de chauffe est défectueux, ne sera pas remplacée. La nouvelle braisière sera mise à sa place ; elle fera aussi office de marmite.

- Positions 1.4 et 1.6
Cette surface de travail, comportant le fourneau, les plaques de cuisson et le bain-marie, a été réduite, afin d'améliorer sa fonctionnalité. Il sera possible de tourner autour, alors qu'à présent elle touche le mur (traitillé noir = surface actuelle).
- Position 1.5
La friteuse double actuellement sur le plan de travail du fourneau (1.4 + 1.6) a été déplacée en position 1.5, dans l'espace libéré par la réduction de la surface de travail. Le nouveau modèle est mobile et chaque friteuse peut être utilisée séparément.
- Agencements inoxydables
 - Positions 2.2 et 2.8
Les placards actuels sont remplacés par une table de sortie (plan de travail), avec des armoires mobiles dessous et des armoires murales au-dessus. Ce réaménagement améliore l'agencement sur le plan sanitaire ; il optimise aussi la fonctionnalité de l'utilisation.
 - Position 2.6
La marmite à pression, qui n'était plus guère utilisée, a été supprimée. Ainsi, la surface de ce plan de travail central a été réduite dans le même esprit que la surface 1.4 + 1.6, afin d'améliorer sa fonctionnalité ; il ne va plus jusqu'au mur.
- Machines et appareils
 - Position 3.1
Il s'agit d'un lave-vaisselle supplémentaire, afin de faciliter l'intendance lors des banquets de 400 personnes et plus. Cette adjonction répond à une mise à niveau au standard présent dans les cuisines professionnelles.
 - Position 3.6
Il s'agit d'un évier supplémentaire, pour les mêmes motifs que la position 3.1. Nous avons saisi l'opportunité d'un écoulement d'eau froide existant à cet emplacement ; cet écoulement devra être complété avec une arrivée d'eau chaude.
- Equipements frigorifiques
 - Position 5.1
Cette armoire réfrigérée remplace les tiroirs réfrigérés existants actuellement sous le plan de travail 2.7. Il sera possible d'y placer des plateaux/grilles de marchandises, de dimension utilisée par les traiteurs. Cette modification constitue une optimisation, dans le même esprit que pour les positions 3.1 et 3.6.
 - Position 5.2
Cette armoire de congélation remplace un petit congélateur à glaçons existant entre les plans de travail 2.7 et 1.6.

2.1.2 Sanitaire

- Déraccordement hydraulique des appareils existants pour permettre leur démontage et bouchonnage provisoire des conduites.
- Suppression des écoulements qui ne sont plus utilisés.
- Modifications des conduites d'écoulement, d'eau froide et d'eau chaude.
- Raccordement des nouveaux appareils.

2.1.3 Electricité

- Tableau électrique supplémentaire, installé à côté du tableau existant, pour recevoir les nouveaux disjoncteurs de sécurité.
- Adaptation du tableau électrique existant.
- Alimentations supplémentaires pour le four 1.1, la friteuse double 1.5 et le lave-vaisselle 3.1.
- Reprise et modification des lignes existantes pour les appareils 1.2, 1.3, 1.4, 1.6, 2.6, 3.2, 5.1, 5.2.
- Remplacement des 11 luminaires du plafond.

2.1.4 Ventilation

Le remplacement du compresseur de la chambre froide en 2017 a impliqué la mise aux normes du système de ventilation ; aussi, il n'y a pas de travaux particuliers à entreprendre sur cette installation.

2.1.5 Maçonnerie, carrelage

- Etablissement d'un diagnostic amiante.
- Rhabillage des murs et du sol aux endroits où l'agencement est modifié. Pour le sol, nous disposons d'une réserve de carrelage pour le raccorder à l'existant.

2.1.6 Nettoyages de fin de chantier

Les nettoyages de fin de chantier et la remise en place de la cuisine seront effectués par notre service de la conciergerie.

2.2 Coût des travaux

Les principaux travaux ont fait l'objet de devis d'un fournisseur de cuisines professionnelles et d'entreprises. Le décompte ci-dessous synthétise les coûts des différents postes :

➤ Agencement		
- Appareils thermiques	CHF	71'992
- Agencements inoxydables	CHF	49'815
- Machines et appareils	CHF	26'309
- Equipement frigorifique	CHF	6'623
- Hottes de ventilation : conservées	CHF	0.00
- Démontage, montage et mise en service	CHF	10'000
Sous-total	CHF	164'739
➤ Sanitaire		
- Fournitures	CHF	1'403
- Déraccordement des appareils	CHF	350
- Raccordement des nouveaux appareils	CHF	1'200
- Conduites d'écoulement	CHF	1'130
- Conduites d'eau froide et chaude	CHF	1'980
Sous-total	CHF	6'063
➤ Electricité		
- Tableau électrique supplémentaire	CHF	6'200
- Adaptation du tableau électrique existant	CHF	950
- Alimentations supplémentaires, reprise et modification des lignes existantes	CHF	7'748
- Eclairage	CHF	4'404
- Mise en service	CHF	1'500
Sous-total	CHF	20'802
➤ Maçonnerie		
- Diagnostic amiante	CHF	2'000
- Rhabillage et carrelage	CHF	5'000
Sous-total	CHF	7'000
Sous-total	CHF	198'604
➤ Divers et imprévus, env. 5 %	CHF	9'930
Total HT	CHF	208'534
TVA 7.7 %, arrondie à	CHF	16'066
TOTAL TTC	CHF	224'600

3. Crédit

3.1 Montant du crédit

La Municipalité sollicite un crédit de CHF 224'600.00 TTC pour la réalisation des travaux décrits.

3.2 Amortissement

L'amortissement est prévu sur 15 ans.

3.3 Charges d'exploitation

Il n'y a pas de charges supplémentaires d'exploitation, hormis celles afférentes aux intérêts et à l'amortissement du crédit.

3.4 Financement

L'investissement sera financé dans un premier temps par les liquidités.

Néanmoins, nous sollicitons d'ores et déjà l'autorisation d'emprunter tout ou partie du crédit demandé, soit au maximum la somme de CHF 224'600.00.

3.5 Commission des finances

Le rapport de la Commission des finances sera communiqué au Conseil communal.

4. Conclusions

En conséquence et au vu de ce qui précède, nous avons l'honneur, Madame la Présidente, Mesdames les Conseillères, Messieurs les Conseillers, de vous demander de prendre les décisions suivantes :

LE CONSEIL COMMUNAL DE SAVIGNY

Vu le préavis municipal n° 02/2020 du 9 janvier 2020 ;
Ouï le rapport de la Commission chargée de son étude ;
Considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

DECIDE

1. **D'accorder à la Municipalité un crédit de CHF 224'600.00 TTC (deux cent vingt-quatre mille six cents francs) pour le remplacement de l'équipement de la cuisine du Forum, tel que décrit dans le présent préavis.**
2. **D'admettre le mode de financement proposé.**
3. **D'autoriser la Municipalité à emprunter pour financer le crédit sollicité.**

Au nom de la Municipalité de Savigny
La Syndique La Secrétaire

C. Weidmann Yenny

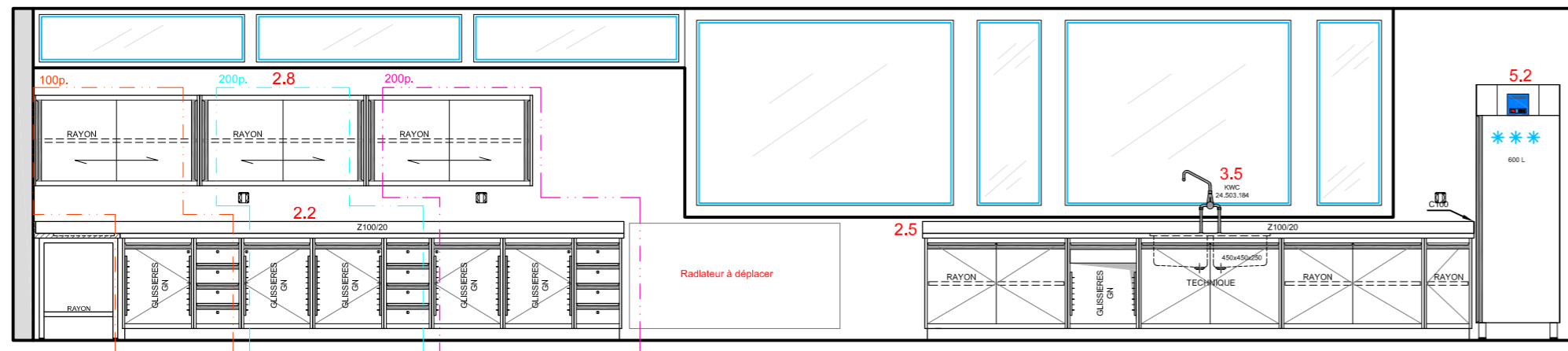
I. Schori

Préavis adopté par la Municipalité dans sa séance du 20 janvier 2020.

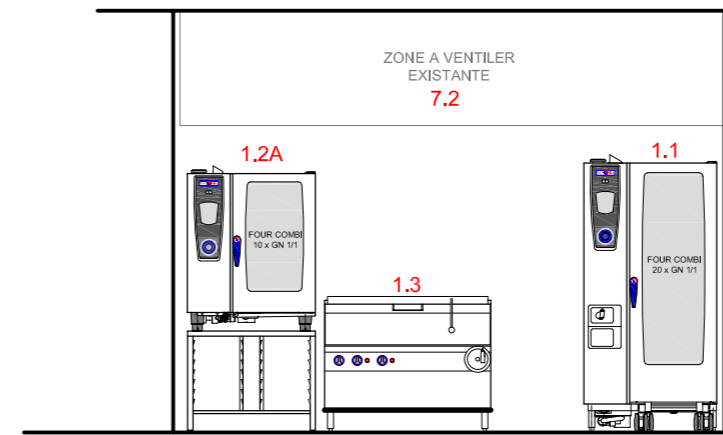
Délégué municipal : M. Daniel Métraux

Annexe : Plan du projet de remplacement de l'équipement de la cuisine

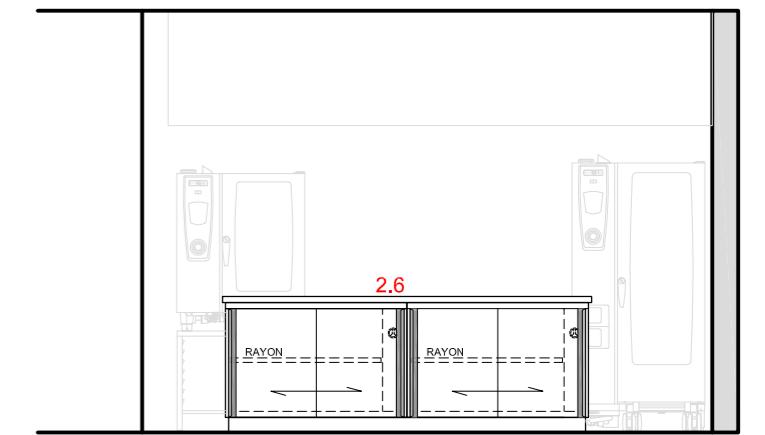
Vue de A



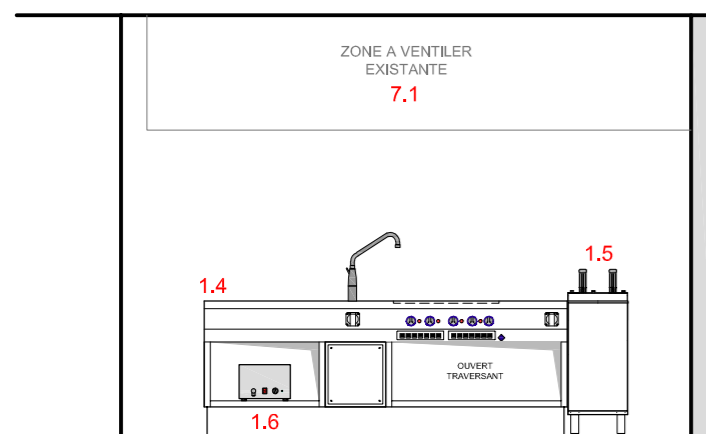
Vue de B



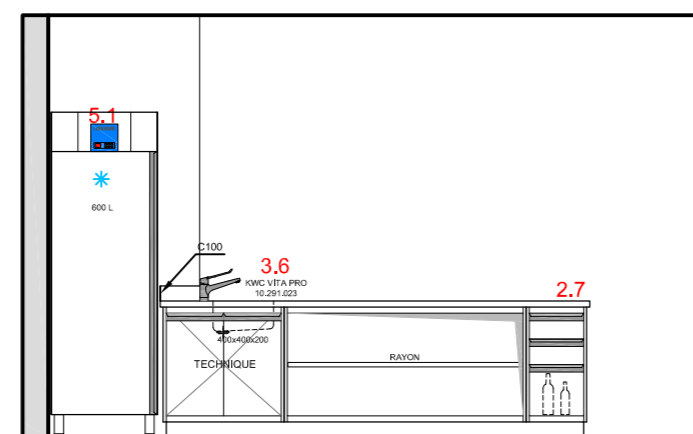
Vue de C



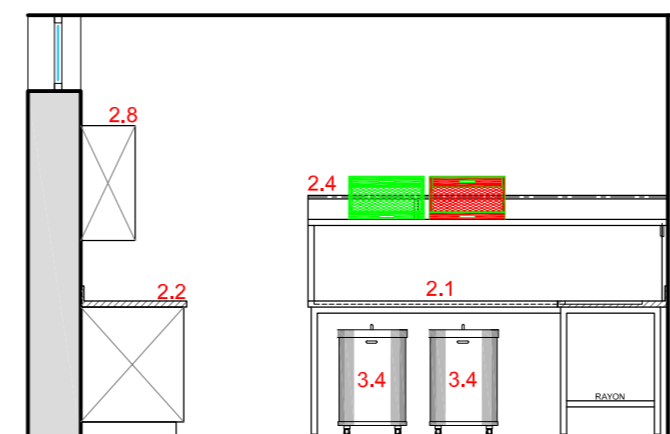
Vue de D



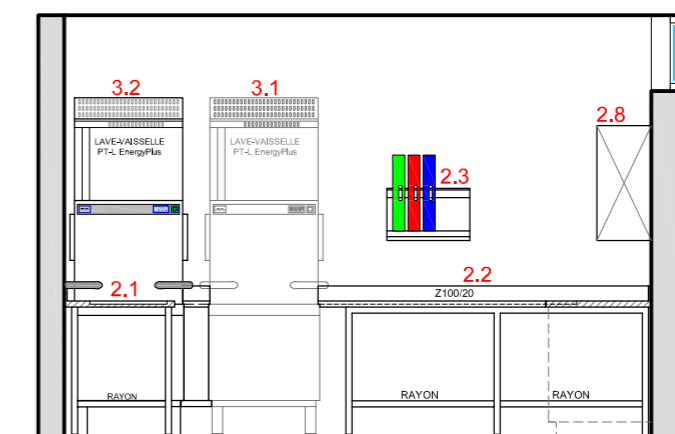
Vue de E



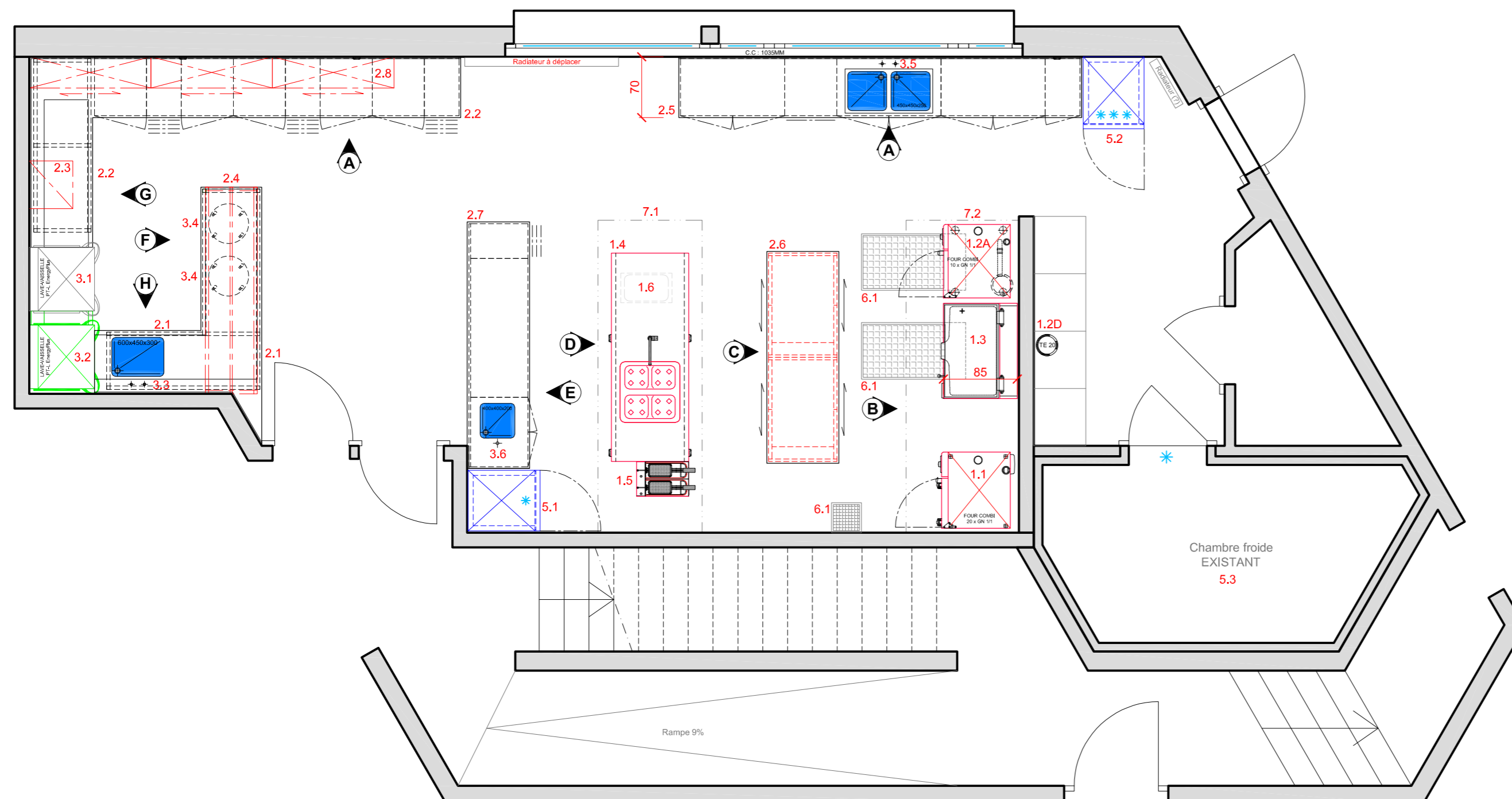
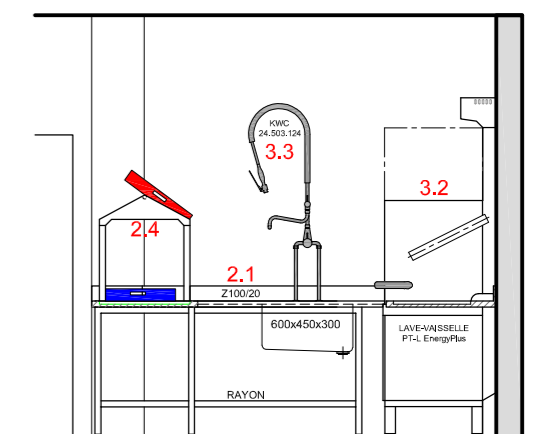
Vue de F



Vue de G



Vue de H



LEGENDE

1 - APPAREILS THERMIQUES

- 1.1 - Four combi-steamer CMP 20 niveaux GN 1/1
- 1.2A - Four combi-steamer CMP 10 niveaux GN 1/1
- 1.2D - Adoucisseur
- 1.3 - Braisière
- 1.4 - Fourneau 2'400 x 890 mm
- 1.5 - Friteuse double
- 1.6 - Bain-marie de table

2 - AGENCEMENTS INOXYDABLES

- 2.1 - Table d'entrée en L Laverie 1'926/2'980 x 730/700 mm
- 2.2 - Table de sortie en L Laverie 2'194/4'970 x 730/700 mm
- 2.3 - Etagère avec appui de paniers 550 x 499 mm
- 2.4 - Structure avec appui de paniers 2'380 x 600 mm
- 2.5 - Plan travail 4'640 x 700 mm
- 2.6 - Plan travail central 2'440 x 830 mm
- 2.7 - Plan travail 2'840 x 720 mm
- 2.8 - Armoires hautes 4'200 x 360 mm

3 - MACHINES ET APPAREILS

- 3.1 - Lave-vaisselle PT-L Energyplus - OPTION
- 3.2 - Lave-vaisselle PT-L EnergyPlus
- 3.3 - Batterie mélangeuse - KWC 24.503.124
- 3.4 - Poubelle 100L - Qté x2
- 3.5 - Batterie mélangeuse - KWC 24.503.184
- 3.6 - Batterie mélangeuse - KWC 10.291.023

5 - EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

- 5.1 - Armoire réfrigérée
- 5.2 - Armoire de congélation
- 5.3 - Chambre froide - EXISTANT

6 - ECOULEMENT DE SOL

- 6.1 - Grille de sol - Qté x3 - EXISTANT

7 - HOTTE DE VENTILATION

- 7.1 - Hotte de ventilation centrale 3'600 x 1'200 x 760 mm - EXISTANT
- 7.2 - Hotte de ventilation murale 3'600 x 1'300 x 760 mm - EXISTANT